



## ~ LES PLATS DU JOUR SPÉCIAL VIANDES ET VOLAILLES ~

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

INTERVENANT :

Jean-Luc GERMOND, chef de cuisine

PUBLIC CONCERNÉ :

Cuisiniers

PRÉREQUIS :

Etre en activité sur un poste en cuisine

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :

Réaliser des plats du jour à base de viandes et volailles associant mets, garnitures et sauces à travers des recettes attrayantes le tout à prix modéré. Travailler les techniques de cuisson et associer créativité et originalité pour une présentation à l'assiette harmonieuse.

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	14h	selon positionnement avec l'entreprise
TARIFS	700 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs	selon vos disponibilités

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation des produits, présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant, réalisation de ces techniques par les stagiaires, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

ÉVALUATIONS :

Réalisation des fiches techniques et dégustations des plats + Quizz d'évaluation

### PROGRAMME

#### LES DIFFÉRENTS MORCEAUX DE VIANDE

- ~ Mouton
- ~ Veau
- ~ Bœuf
- ~ Porc

#### LES DIFFÉRENTS MORCEAUX DES VOLAILLES

- ~ Canard
- ~ Pigeon
- ~ Poulet
- ~ Poule

#### LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION

- ~ Parage
- ~ Techniques de cuissons
- ~ Modes de conservation
- ~ Hygiène relative au travail de ces produits

#### LES RECETTES

- ~ Association de produits
- ~ Nouvelles présentations
- ~ Volumes et couleurs
- ~ Travail des jus et sauces

#### MISE EN VALEUR DE CES PRODUITS DANS LA CARTE

- ~ Trouver la bonne appellation
- ~ Argumentaire commercial pour le personnel de salle

#### BILAN DU STAGE

- ~ Quizz d'évaluation et échanges entre les stagiaires et les intervenants sur les acquis et le déroulement

à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com